

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

dem Essig in eine Pfanne / güsse Wasser dazu / würff Saltz darein / bedecke ihn oben mit Blättern von Creus. Salbey / lasse ihn also gemaach süden daß er nicht sehr aufbricht / und richte in dann in eine andere Schüssel / streue Petersilien- oder Peterlein- Kraut darüber / und trage ihn mit einem Serviet bedeckt zu Tisch. Oder man kan ihn eben auf vorher gehende Weise zubereiten / auffer daß man ihn gleich im lautern Saltz- Wasser über das Feuer setze / wie einen andern Fisch / und auf die leze mit Essig abschrecke.

4. Ein blau- gefottener Aal / auf noch andere Weise.

Neheden Aal ab / ädere und schneide ihn zu Stücken / aber den Kopff und Schwanz davon würff jederzeit hinweg ; lege ihn in eine Pfanne / güsse Wasser daran : dann nimm ferner ungefehr eine viertel Maas Wein und ein Achtel Maas Malvasier / wie auch Zucker / Zimmet / Meuscabblühe / Saffran und ein wenig Pfeffer dazu / lasse den Fisch einen Sud in dieser Brühe thun / lege den Aal in eine Schüssel / und güsse die Brühe darüber.

5. Noch ein blau- gefottener Aal.

Neheden Aal nicht ab / sondern schneide ihn zu Stücken / nimm mit einem zarten Stroh- Halmlein das Ruckgrad- Marcet feingang heraus / lasse in einer Pfannen ein Wasser auffüden / und lege darnach den Aal darein / laß ihn aber nit mehr dann etwan zwey oder drey Ball ungesalzen aufstun ; wann er nun gefotten / so seihe ihn ab / und setze einen Essig in einer Pfannen über das Feuer / salze den Essig wohl / und wann er auffüdet / lege den abgefottenen Aal wieder darein / daß er süde biß er genug hat und mirb wird ; darnach lege ihn in eine Schüssel / streue Peterlein- oder Petersilien- Kraut darauf / und trage ihn zu Tisch ; setze aber in einer Schüssel einen Rosen- oder andern schönen Essig dazu.